Cuisinart® for 

INSTRUCCIONES/
LIBRO DE RECETAS

IPERESPRESSO®

Cafetera monodosis automática Buona Tazza™ para café expreso, café con leche, capuchino y café

SERIE EM-600

Para su seguridad y para disfrutar plenamente de este producto, siempre lea las instrucciones cuidadosamente antes de usarlo.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

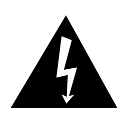
En Cuisinart, estamos muy conscientes de la seguridad.
Diseñamos y fabricamos productos de consumo que ponen la seguridad de nuestros valiosos consumidores en primer plano. Siempre que use aparatos eléctricos, debe tomar precauciones básicas de seguridad, incluso las siguientes.

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL APARATO Y GUARDE EL MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA FUTURA REFERENCIA.**
2. **Desconecte el aparato cuando no está en uso y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de instalar/sacar piezas y antes de limpiarlo.**
3. Para reducir el riesgo de incendio, electrocución o herida, no sumerja el cable, la clavija o el aparato en agua u otro líquido.
4. Para uso doméstico solamente.
5. No haga funcionar el aparato con la tapa abierta. Para evitar las quemaduras, no abra la cámara de preparación durante el uso.
6. No utilice el aparato para ningún otro fin que no sea el indicado.
7. Este aparato no debería ser usado por o cerca de niños o personas con alguna discapacidad.
8. No descuide ni abandone el aparato mientras esté funcionando.
9. No toque las superficies calientes; utilice el mango/asa y los botones o perillas.
10. Ponga el aparato sobre una superficie llana, seca y segura.
11. Siempre apague el aparato antes de desconectarlo.
12. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas, una hornilla eléctrica caliente o un horno caliente.
13. No permita que el cable cuelgue del borde de la encimera o de la mesa, ni que haga contacto con superficies calientes. No permita que se enrede.
14. El uso de accesorios no recomendados por Cuisinart presenta un riesgo de incendio, electrocución o herida.
15. Siga las instrucciones de limpieza y mantenimiento al pie de la letra.
16. No lo utilice en exteriores.
17. No lo utilice en vehículos/barcos en movimiento.
18. Siempre apague y desconecte el aparato cuando no lo está usando y antes de limpiarlo.
19. No se aconseja usar una extensión eléctrica. Sin embargo, si usa una extensión, debe estar puesta a tierra y su clasificación nominal de la extensión debe ser por lo menos igual a la del aparato. Revise el cable, la clavija y el aparato con frecuencia para asegurarse de que no estén dañados. Si nota algún daño, interrumpa inmediatamente el uso y llame a nuestro servicio de atención al cliente al 1-800-726-0190.
20. Para cualquier reparación, excepto la limpieza, llame a nuestro servicio de atención al cliente al 1-800-726-0190.
21. Toda reparación debe ser llevada a cabo por personal de servicio autorizado
22. No utilice este aparato si el cable o la clavija estuviesen dañados, después de que hubiese funcionado mal o se hubiese caído o si estuviese dañado; regréselo a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste.
23. No haga funcionar el aparato bajo o adentro de un armario. **Siempre desconecte el aparato antes de guardarlo en un armario.** Dejar el aparato conectado presenta un riesgo de incendio, especialmente si éste toca las paredes o la puerta del armario cuando cierra.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

ADVERTENCIA: RIESGO DE INCENDIO O ELECTROCUCIÓN



El símbolo representado por un relámpago con punta de flecha dentro de un triángulo equilátero tiene como fin alertar al usuario de la presencia de voltajes peligrosos no aislados en el interior del aparato, los cuales pueden ser de suficiente magnitud para constituir un riesgo de incendio o electrocución. El signo de exclamación dentro de un triángulo equilátero tiene como fin alertar al usuario de la presencia de instrucciones importantes de operación y mantenimiento (servicio) en la documentación que acompaña al equipo.





ADVERTENCIA: PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO O ELECTROCUCIÓN, NO DESARME EL CUERPO DEL APARATO.

ESTE APARATO NO CONTIENE PIEZAS QUE PUEDAN SER REPARADAS POR EL USUARIO. LAS REPARACIONES DEBEN SER EFECTUADAS POR TÉCNICOS AUTORIZADOS SOLAMENTE.

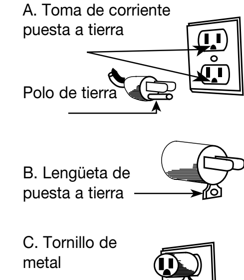
MEDIDAS DE SEGURIDAD ESPECIALES

1. Solamente use agua fría en el depósito; no use ningún otro líquido.
2. Nunca haga funcionar el aparato con el depósito de agua vacío.

IMPORTANTE: por razones de seguridad, se recomienda conectar este aparato directamente a una toma de corriente; no se aconseja usar una extensión eléctrica o un enchufe múltiple.

USO DE EXTENSIONES

El cable provisto con este aparato es corto para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo.



Se podrá usar una extensión eléctrica, siempre que respete las precauciones siguientes.

La clasificación nominal de la extensión debe ser por lo menos igual a la del aparato. La extensión, que debe ser de puesta a tierra, debe colocarse sobre la encimera o la mesa de tal forma que niños no puedan jalarla o tropezar con ella.

AVISO

Modelos con base de fundición: para su protección, su aparato está equipado con un cable de puesta a tierra con clavija de tierra, la cual debe ser conectada a una toma de corriente debidamente puesta a tierra (Fig. A).

Si una toma de corriente con toma de tierra no está disponible, se podrá usar un adaptador para conectar el aparato a una toma de corriente sin toma de tierra (Fig. B). El adaptador debe ser puesto a tierra mediante un tornillo de metal que conecte la lengüeta del adaptador a la placa de la toma de corriente (Fig. C).

NOTA: no quite la lengüeta del adaptador.

PRECAUCIÓN: antes de conectar el adaptador, asegúrese de que la toma de corriente esté puesta a tierra. Si no está seguro(a), comuníquese con un electricista. Nunca use un adaptador sin estar seguro de que la toma de corriente esté puesta a tierra.

Nota: está prohibido usar un adaptador en el Canadá.

ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes 2
Instrucciones de desembalaje 4
Introducción 4
Piezas y características. 5
Preparación de su cafetera expreso. 6
Modo de empleo de su cafetera expreso. . . .6
Programación 7
Cómo evaporar/espumar leche. 8
Cómo preparar capuchino o café con leche .8
Controles de temperatura. 9
Limpieza y mantenimiento 9
Resolución de problemas 10
Recetas 13
Garantía. 19

IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE DESEMBALAJE

1. Coloque la caja sobre una superficie espaciosa, plana y segura.
2. Retire el manual de instrucciones y otros folletos de la caja.
3. Retire las cápsulas de café expreso iperEspresso® de illy®.
4. Voltee la caja para que repose en su lado y saque la cafetera.
5. Después de retirar la cafetera de la caja, aleje la caja y los insertos de cartón.
6. Retire todo el material de embalaje, las cintas, etiquetas, etc.

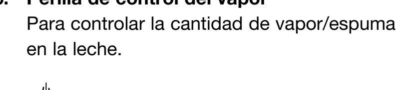
Le aconsejamos que conserve el material de embalaje. Mantenga las bolsas de plástico fuera del alcance de los niños.

INTRODUCCIÓN

Cuisinart e illy son orgullosos de presentar la cafetera monodosis automática Buona Tazza® para café expreso, café con leche, capuchino y café – impulsada por Cuisinart y con el sistema de cápsulas monodosis iperEspresso® de illy®. Esta cafetera combina la excelencia de Cuisinart en materia de cafeteras y la legendaria herencia de illy en materia de café, para que usted pueda disfrutar el sabor rico y suave del expreso o del café tradicional café illy® en la comodidad de su hogar.

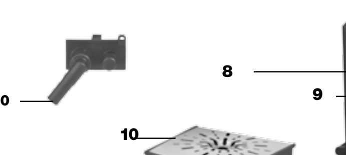
PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

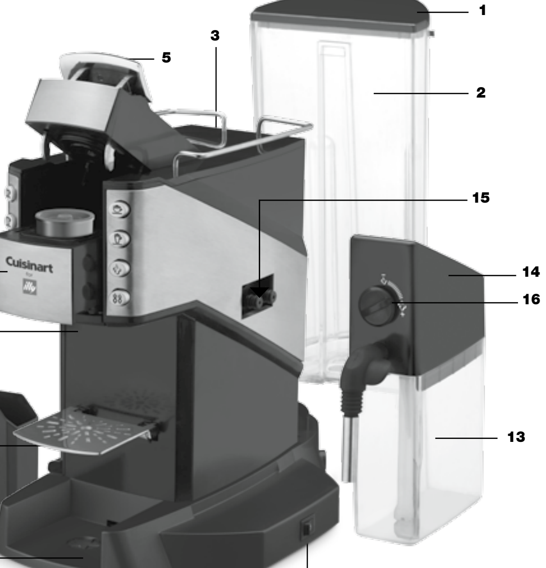
1. **Tapa del depósito de agua**
2. **Depósito de agua removible de 34 onzas (1 L)**
3. **Placa calentadora**
   Práctica placa para calentar las tazas.
4. **Bomba de 19 bares (no ilustrada)**
5. **Palanca para abrir/cerrar la cámara de preparación**
   Palanca de metal fundido.
6. **Cámara de preparación**
   Acomoda cápsulas illy® iperEspresso®.
7. **Pico**
   Estratégicamente posicionado para lograr resultados óptimos.
8. **Recipiente para cápsulas usadas**
   Cápacidad para 10 capsulas® También contiene residuo de líquido después de la preparación.
9. **Repisa para café expreso**
   Acomoda pequeñas tazas para café expreso y se alza para acomodar tazas más grandes.
10. **Rejilla de la bandeja de goteo**
11. **Bandeja removible para capuchino, café con leche y leche**
12. **Bandeja para taza de viaje**
13. **Depósito removible de 22 onzas (650 ml) para leche**
    Puede guardarse en el refrigerador.
14. **Tapa del depósito de leche**
    Tubo de vapor con cubierta, tapa, tubo y perilla extraíbles.
15. **Conector del depósito de leche**
16. **Perilla de control del vapor**
    Para controlar la cantidad de vapor/espuma en la leche.



17. **Chorro de vapor (no ilustrado)**
    Tecnología patentada que limpia automáticamente el tubo de vapor después de evaporar/espumar la leche.
18. **Interruptor**
19. **Botón "expreso corto"**
20. **Botón "expreso largo"**
21. **Botón "café tradicional"**
22. **Botón "modo manual"** M
23. **Botón "capuchino"**
24. **Botón "café con leche"**
25. **Botón "vapor"**
26. **Control de temperatura**
    La temperatura por defecto es "muy caliente". Presionar para elegir "caliente".
27. **Modo de ahorro de energía (no ilustrado)**
    Corta el consumo de energía en un 50% después de 30 minutos sin usar la cafetera.
28. **Apagado automático**
    Apaga la cafetera después de 60 minutos sin usarla.
29. **Cable (no ilustrado)**
30. **Herramienta de limpieza del sarro**
31. **Sin BPA (no ilustrado)**
    Ninguna de las piezas en contacto con el líquido contiene bisfenol A (BPA).
32. **Surtido de cápsulas monodosis (no ilustradas)**
    ¡Elija entre una variedad de café 100% arábigo!







PREPARACIÓN DE SU CAFETERA EXPRESO

1. Coloque la cafetera sobre una superficie seca, llana y segura, como una encimera.
2. **IMPORTANTE:** antes del primer uso o si no ha usado el aparato durante mucho tiempo, limpie el sistema interno, según se describe a continuación:

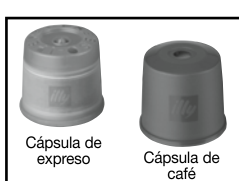
   Retire la tapa del depósito de agua. Alce el depósito de agua, agarrándolo por el asa, y llénelo con agua fría. Regrese el depósito de agua en la base y cierre la tapa. (Introduzca el depósito entre los rieles, presionando firmemente hasta que encaje).

   Importante: al aparato no funcionará a menos que el depósito de agua esté debidamente puesto.
3. Conecte el cable a una toma de corriente. Oprima el botón de encendido/apagado una vez para encender el aparato. **Todas las luces sobre el panel de control estarán parpadeando durante la fase de pre-calentamiento.** Las luces permanecerán encendidas cuando el agua alcance la temperatura deseada, después de aproximadamente 1 minuto.
4. Asegúrese de que la bandeja de goteo y la rejilla estén debidamente puestas.
5. Coloque una taza grande sobre la bandeja de goteo.
6. Presione el botón "modo manual" M y deje que el agua baje durante 5–10 segundos. Presione el botón "modo manual" otra vez para detener el flujo.
7. Si lo desea, coloque una taza para café expreso sobre la placa calentadora.
8. La máquina está en el modo de pre-calentamiento, y lista para usarse.

NOTA: la unidad no funcionará si el depósito de agua está vacío o si no está debidamente instalado. Los indicadores LED "expreso corto" , "expreso largo" , "café" y "modo manual" M parpadearán rápidamente. Apague el aparato, llene el depósito de agua, y luego vuelva a encender el aparato. Le aconsejamos que haga funcionar el programa "expreso corto", sin cápsula puesta en la cámara de preparación, antes del primer uso. El aparato está listo.

MODO DE EMPLEO DE SU CAFETERA EXPRESO

Siempre cerciórese que hay agua en el depósito y una cápsula en la cámara de preparación, y que está usando la bandeja/repisa correcta.



NOTA: esta máquina ha sido especialmente diseñada para preparar café usando las cápsulas monodosis iperEspresso® de illy. No utilice ningún otro tipo de cápsula monodosis. Utilice las cápsulas illy para preparar expreso, capuchino y café con leche, así como café tradicional.

Cómo preparar café expreso usando las funciones pre-programadas

1. Alce la palanca para abrir la cámara de preparación, instale una cápsula de expreso y cierre la cámara de preparación.



2. Coloque una taza para café expreso sobre la repisa y presione "expreso corto" (1.2 onzas/35 ml) o "expreso largo" (3 onzas/89 ml). (El indicador de la función seleccionada y de la temperatura se encenderán; los otros indicadores se apagarán. Una vez que los indicadores vuelven a encenderse, la máquina está lista para el ciclo siguiente).





Para conseguir resultados óptimos, le aconsejamos que use el modo "expreso largo" con la cápsula iperEspresso® “Lungo” azul. Usar este modo con otras variedades de café iperEspresso alterará el sabor.

NOTA: la tecnología patentada illy iperEspresso® hace que la preparación ocurra adentro de la cápsula, no en la cámara de

preparación. Por lo tanto, no es necesario enjuagar la cámara entre los ciclos de preparación para obtener un café puro.

PRECAUCIÓN: para evitar las quemaduras, no abra la cámara de preparación durante el uso.

Cómo preparar café tradicional usando la función pre-programada

1. Alce la palanca para abrir la cámara de preparación, instale una cápsula de café y cierre la cámara de preparación.



2. Coloque una taza en la bandeja de goteo y elija "café" de aproximadamente 6 onzas (175ml). (El indicador de la función seleccionada y de la temperatura se encenderán; los otros indicadores se apagarán. Una vez que los indicadores vuelven a encenderse, la máquina está lista para el ciclo siguiente).





PRECAUCIÓN: para evitar las quemaduras, no abra la cámara de preparación durante el uso.

Nota: no es necesario enjuagar la cámara entre los ciclos de preparación para obtener un café puro. Véase la NOTA en la página anterior.

Cómo preparar café/expreso usando el modo manual

1. Alce la palanca para abrir la cámara de preparación, instale una cápsula y cierre la cámara de preparación.



2. Presione el botón "modo manual" M para ajustar la intensidad del café manualmente – cuanto más tiempo permite que fluya el café, menos intenso será.



   Presione el botón M para empezar a servir. Cuando la taza esté llena, presione el botón M otra vez para detener el flujo.

Si no presiona ningún botón dentro de 90 segundos, la función manual se desactivará automáticamente.

PROGRAMACIÓN PERSONALIZADA

Con la unidad en el modo de pre-calentamiento, presione el botón "modo manual" M durante 3 segundos para elegir "expreso corto", "expreso largo" o "café".





1. , , estarán parpadeando y M se encenderá. Si no hace nada dentro de los 30 segundos siguientes, la unidad regresará al modo de pre-calentamiento.
2. Presione el botón , o .
   a. La función elegida y los indicadores M permanecerán encendidos.
   b. El café/expreso empezará a bajar por el pico.
   c. Cuando la taza esté llena, presione el botón de la función usada otra vez. Esto será la cantidad programada y la unidad regresará al modo de pre-calentamiento.
   d. Si no hace nada durante 90 segundos, la unidad regresará al modo de pre-calentamiento.

Para reiniciar la programación por defecto: con la unidad en el modo de pre-calentamiento, mantenga oprimidos el botón M y el botón de la función usada simultáneamente durante 3 segundos.

1. Los indicadores o o y M parpadearán 3 veces.

2. La programación por defecto se reactivará y la unidad regresará al modo de pre-calentamiento.

CÓMO EVAPORAR/ ESPUMAR LA LECHE

1. Retire el depósito de leche, sosteniéndolo firmemente con su tapa y jalándolo fuera de la unidad. Presione el botón de liberación de la tapa ubicado atrás del depósito de leche para sacar la tapa.
2. Eche entre 5 onzas (145 ml) y 22 onzas (650 ml) de leche en el depósito. Nota: la leche siempre debe hallarse entre las líneas "MIN" y "MAX".
3. Cierre la tapa y haga coincidir el depósito de leche con el conector ubicado en la parte lateral de la unidad. Presione para instalar. los indicadores "capuchino" , "café con leche" y "vapor" empezarán a parpadear. Esto indica que el depósito de leche está debidamente instalado.
4. Coloque una taza grande en la bandeja de goteo y coloque el tubo de vapor en la taza. Ajuste la longitud de la cubierta de acero inoxidable del tubo si es necesario.
5. Presione el botón "vapor" para empezar a producir vapor y utilice la perilla de control del vapor para controlar la fuerza del vapor y la cantidad de espuma. Presione otra vez para apagar el vapor. Si no presiona ningún botón dentro de 30 segundos, la función de vapor se desactivará automáticamente.

NOTAS:

- Girar la perilla de control de vapor hacia la derecha crea más espuma.
- Para retirar el tubo de vapor, oriéntelo para que apunte hacia abajo, gírelo en sentido antihorario y jálelo. Para volver a instalarlo, oriéntelo para que apunte hacia arriba y gire en sentido horario.
- No se aconseja dejar la leche fuera del refrigerador durante más de 1 hora. Cerciórese de limpiar el depósito de leche regularmente (véase las instrucciones de limpieza en la página 9)

CÓMO PREPARAR CAPUCHINO O CAFÉ CON LECHE

1. Alce la palanca para abrir la cámara de preparación, instale una cápsula y cierre la cámara de preparación.





2. Cerciórese que el depósito de leche está lleno y debidamente instalado (véase la sección "Cómo espumar/ evaporar la leche")
3. Coloque una taza grande en la bandeja de goteo y coloque el tubo de vapor en la taza.
4. Utilice la perilla de control del vapor ubicada sobre la tapa del depósito de leche para elegir la fuerza del vapor/la cantidad de espuma deseada.

NOTA: le aconsejamos que use más espuma para preparar capuchinos y café con leche. Si prefiere menos espuma, utilice la opción .

5. Presione el botón "capuchino" o" café con leche" .
6. La máquina producirá espuma de leche, directamente en la taza, y luego el chorro de vapor patentado de Cuisinart limpiará rápidamente el tubo de vapor. Luego, la máquina servirá el expreso.



Consejos para crear la espuma de leche perfecta:
Espumar la leche consiste en calentarla con vapor hasta crear espuma a la superficie. El tubo de vapor hace dos cosas: calienta la leche e incorpora aire en la misma para espumarla. Al igual que todas las cosas, perfeccionar el arte de evaporar/espumar la

leche requiere tiempo y práctica, pero vale la pena. Utilice leche fría, refrigerada en el depósito de leche. Puede usar cualquier tipo de leche, pero para obtener mejores resultados, se aconseja usar leche descremada. Tenga presente que el volumen de la leche aumentará a medida que la espuma y utilice una taza lo suficientemente grande.

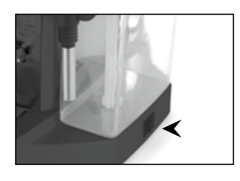
NOTA: Si el depósito de leche no está debidamente puesto, los indicadores "capuchino", "café con leche" y "vapor" no se encenderán. Los únicos indicadores encendidos son los de las funciones disponibles.

CONTROLES DE TEMPERATURA

La temperatura por defecto es "café muy caliente". Si desea que el café esté menos caliente, presione el botón durante 3 segundos, hasta que la temperatura se estabilice. El indicador luminoso seguirá parpadeando hasta que la temperatura alcance el nivel deseado.

MODO DE AHORRO DE ENERGÍA

Después de 30 minutos de inactividad, la máquina se pondrá automáticamente en modo de espera y la intensidad de las luces disminuirá del 50%. La máquina regresará al modo de pre-calentamiento y las luces empezarán a parpadear al presionar cualquier botón. Una vez que todas las luces están encendidas, la máquina está lista.



APAGADO AUTOMÁTICO

Si no usa la máquina durante 60 minutos (30 minutos en modo de ahorro de energía + 30 minutos sin actividad), se apagará automáticamente. Presione el botón de encendido/apagado para volver a encenderla.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Le recomendamos que limpie los componentes externos de aparato regularmente. Limpieza del recipiente para cápsulas usadas

El recipiente para cápsulas usadas contiene las cápsulas usadas (hasta 10) y líquido residual. Cerciórese de vaciarlo regularmente. El recipiente puede lavarse en el nivel superior del lavavajillas o en agua jabonosa tibia.

Limpieza del cuerpo

Nunca sumerja el aparato en agua u otro líquido. Limpie el cuerpo del aparato con un paño no abrasivo ligeramente humedecido en agua jabonosa.

Limpieza de la bandeja de goteo

Jale la bandeja de goteo con cuidado, para evitar los derrames. La rejilla y la bandeja de goteo son aptas para lavavajillas (nivel superior solamente). También las puede limpiar con un paño no abrasivo ligeramente humedecido en agua jabonosa. No limpie la bandeja de goteo con limpiadores abrasivos, lana de acero u otros materiales abrasivos.

Limpieza del depósito de agua

El depósito de agua no es apto para lavavajillas. Con el tiempo, es normal que manchas aparezcan en el depósito de agua. Estas manchas son el resultado del alto contenido en minerales del agua y no afectarán el buen funcionamiento de la cafetera. Sin embargo, cerciórese de limpiar regularmente el depósito de agua para evitar la acumulación de depósitos.

Limpieza del depósito de leche

Retire el depósito de leche, sosteniéndolo firmemente con su tapa y jalándolo fuera de la unidad. Retire la tapa, vacíe el depósito y eche agua en el mismo. Cierre la tapa y haga coincidir el depósito de leche con el conector ubicado en la parte lateral de la unidad. Presione para instalar. Coloque una taza grande en la bandeja de goteo y coloque el tubo de vapor en la taza. Ajuste la longitud de la cubierta de acero inoxidable del tubo si es necesario. Presione el botón "vapor" para hacer circular agua caliente por el depósito y el tubo de vapor. Presione el botón "vapor" otra vez cuando la taza esté llena para pagar le vapor. Después, desarme las piezas y lávelas a mano o en el lavavajillas. Para una limpieza completa, enjuague los canales internos con agua. Para retirar el tubo de vapor, oriéntelo





para que apunte hacia abajo, gírelo en sentido antihorario y jálelo.
Para volver a instalarlo, oriéntelo para que apunte hacia arriba y gire en sentido horario. Para sacar el tubo de vapor, jálelo suavemente fuera de la tapa. Para volver a instalarlo, sujete la extremidad corta del tubo al eje transparente y sujete la extremidad larga del tubo al eje negro. **Nota:** para una limpieza óptima, le aconsejamos que desarme regularmente las piezas removibles y que las remoje en agua jabonosa tibia durante 15 minutos o más. Después de remojarlas, enjuáguelas, séquelas y vuelva a instalarlas según las instrucciones anteriores.

Eliminación del sarro

Según el lugar donde vive, el agua puede ser más o menos dura, es decir contener una concentración de minerales más o menos alta. Cuando usa agua dura, depósitos de calcio (sarro) pueden acumularse en las partes internas de su cafetera.
Aunque el sarro no es tóxico, puede afectar el rendimiento del aparato. Eliminarlo mantendrá la resistencia y otras partes que tienen contacto con agua en condición óptima. Para un rendimiento óptimo, le recomendamos que elimine el sarro cada 3–6 meses, o más a menudo si tiene agua dura o usa su cafetera frecuentemente. Si su cafetera se demora más que de costumbre para preparar café, produce vapor excesivo, preparar menos de una taza llena o si la temperatura del café está más baja que de costumbre, debe eliminar el sarro inmediatamente. Si nada de esto ocurre, la cafetera le avisará cuando es tiempo de eliminar los depósitos minerales, haciendo parpadear rápidamente los indicadores de vapor y de temperatura durante 10 segundos después del modo de precalentamiento. Esto ocurrirá cada vez que enciende la unidad o sale del modo de espera, hasta que elimine el sarro. **Nota:** puede seguir usando la unidad mientras tanto.



Prepare lo siguiente:

6 onzas (175 ml) de vinagre blanco destilado 6 onzas (175 ml) de agua 2 tazas/recipientes grandes (12 onzas/355 ml) de cerámica; no use vasos de papel.

Paso 1: Enjuague con vinagre

- Llene el depósito de agua con 6 onzas (175 ml) de vinagre y 6 onzas (175 ml) de agua.
- Retire el depósito de leche e instale la herramienta de limpieza en su lugar. **SIEMPRE RETIRE EL DEPÓSITO DE LECHE ANTES DE ELIMINAR EL SARRO.**
- Coloque una taza de cerámica bajo la herramienta de limpieza y otra sobre la bandeja de goteo.
- Abra la cámara de preparación para cerciorarse que no contienen ninguna cápsula.
- Cierre la cámara de preparación y mantenga oprimido los botones "vapor" y "temperatura" durante 3 segundos. La limpieza automática empezará y las luces LED "vapor" y "temperatura" parpadearán durante la duración del ciclo (10–15 minutos). Al final del ciclo, las luces LED "vapor" y "temperatura" dejarán de parpadear y permanecerán encendidas.
- Tire el contenido de las tazas.

Paso 2: Enjuague con agua

- Llene el depósito de agua con agua limpia y fresca.
- Coloque una taza bajo la herramienta de limpieza y otra sobre la bandeja de goteo.
- Presione el botón "modo manual" M; la unidad servirá agua durante aproximadamente 90 segundos.
- Presione el botón "vapor"; la unidad servirá agua durante aproximadamente 30 segundos.
- Esto enjuagará el sistema interno y eliminará el sabor a vinagre.
- La máquina está lista.

Mantenimiento: Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema: La cafetera no se enciende.
Solución:

- Asegúrese de que el aparato esté debidamente conectado.

- Revise los disyuntores/interruptores del tablero eléctrico.
- Oprima el botón de encendido/apagado y averigüe que los controles están iluminados.

Problema: La cafetera no inicia el ciclo de preparación.
Solución:
- Desconecte el aparato durante 30 segundos o más. Vuelva a conectar el aparato, y luego enciéndalo.
- Cerciórese que hay agua en el depósito.
- Asegúrese de que el depósito esté debidamente instalado.
- Asegúrese de que la cámara de preparación esté debidamente cerrada.

Problema: el café tiene sabor a cloro o sabor mineral.
Solución:
- Utilice agua en botella o agua filtrada para preparar café.

Problema: El ciclo de preparación se detiene antes de que la taza esté llena.
Solución:
- Desconecte el aparato durante 30 segundos o más. Vuelva a conectar el aparato, y luego enciéndalo.
- Elimine el sarro (véase la página 9).

Problema: La cápsula usada no cae en el recipiente para cápsulas usadas.
Solución:
- El recipiente para cápsulas usadas está lleno. Vacíe el recipiente para cápsulas usadas e intente otra vez. (puede que necesite retirar manualmente la cápsula usada de la cámara de preparación).

Problema: Quiero reiniciar la programación.
Solución:
- Véase las instrucciones en la página 7 del manual de instrucciones.

Problema: Las luces están perdiendo su intensidad.
Solución:
- La máquina cuenta con un modo de ahorro de energía que corta el consumo de energía y disminuye la intensidad de las luces en un 50% después de 30 minutos de inactividad. Para restaurar la potencia regular, presione cualquier botón.

Problema: La máquina se apagada sola.
Solución:
- La máquina cuenta con un modo de apagado automático que la apaga automáticamente después de 60 minutos de inactividad.

Problema: El café/expreso está demasiado caliente.
Solución:
- Si desea que el café/expreso esté menos caliente, mantenga oprimido el botón "temperatura" durante 3 segundos. El indicador luminoso dejará de parpadear cuando la temperatura alcance el nivel deseado.

Problema:
Los botones "expreso corto", "expreso largo", "café" y "modo manual" M están parpadeando.
Solución:
- Llene el depósito de agua o asegúrese de que esté debidamente instalado.

Problema: La unidad produce demasiado vapor.
Solución:
- Desconecte el aparato durante 30 segundos o más. Vuelva a conectar el aparato, y luego enciéndalo.
- Elimine el sarro (véase la página 9).

Problema: La preparación tarda más que de costumbre.
Solución:
- Desconecte el aparato durante 30 segundos o más. Vuelva a conectar el aparato, y luego enciéndalo.
- Elimine el sarro (véase la página 9).

Problema: La temperatura del café es más baja que de costumbre.

Solución:
- Desconecte el aparato durante 30 segundos o más. Vuelva a conectar el aparato, y luego enciéndalo.
- Elimine el sarro (véase la página 9).

Problema: LOS BOTONES "capuchino", "café con leche" y "vapor" no funcionan.

Solución:
- Instale el depósito de leche o asegúrese de que esté debidamente instalado.

Problema: Al usar la función "vapor", el vapor se detiene antes de presionar el botón.

Solución:
- Una función de seguridad apaga el vapor automáticamente después de 30 segundos. Presione el botón "vapor" otra vez para empezar otro ciclo si es necesario.

Problema: No sale leche/crema al presionar el botón "VAPOR" "capuchino" o "café con leche" o la crema no es óptima.

Solución:
- Asegúrese de que el tubo esté debidamente instalado (véase las instrucciones de limpieza en la página 9).

Problema: Los botones "expreso corto" y "expreso largo" están parpadeando rápidamente; los demás botones no funcionan.

Solución:
- La resistencia detecta una temperatura muy alta. Desconecte el aparato y permita que se enfríe durante aproximadamente 10 minutos.



Problema: Los botones "capuchino" y "café con leche" están parpadeando rápidamente; los demás botones no funcionan.

Solución:
- La resistencia detecta una temperatura muy alta. Desconecte el aparato y permita que se enfríe durante aproximadamente 10 minutos.

Problema: Los botones "vapor" y "temperatura" parpadean rápidamente durante 10 segundos después del precalentamiento.

Solución:
- Elimine los depósitos minerales del sistema interno. Véase las instrucciones de eliminación del sarro en la página 9.

  NOTA: puede seguir usando la unidad hasta eliminar el sarro.

RECETAS

Expreso Macchiato 13
Expreso Breve.. 13
Café con leche espumada 13
Café con leche de soya 14
Café con leche con sabor........................ 14
Mocachino.. 14
Café Moca 14
Chocolate caliente................................... 15
Capuchino helado 15
Café con leche helado 15
Batido de café expreso............................ 16
Martini de café expreso 16
Café Coretto... 16
Granita... 16
Affogato... 17
Gelato de café expreso............................ 17
Tiramisú... 17
Bistec de jamón en salsa de café expreso18
Falda de res en adobo de café expreso18

Expreso Macchiato

Un poco de espuma de leche transforma esta bebida en un clásico.

Rinde 1 porción

½ taza (120 ml) de leche descremada

1 cápsula de expreso iperEspresso® de illy®

1. Colocar la leche en el depósito de leche. Colocar una taza para café expreso sobre la repisa y otra taza debajo del tubo de vapor.
2. Ajustar el control de vapor al nivel más alto y presionar el botón "vapor". Presionar otra vez para apagar el vapor una vez que hay 1–2 pulgadas (1.5–2.5 cm) de espuma de leche en la taza.
3. Alzar la palanca para abrir la cámara de preparación, instalar una cápsula y cerrar la cámara de preparación. Presionar el botón "expreso corto" para empezar el ciclo de preparación.
4. Colocar la espuma de leche en la taza, encima del café, con una cuchara.
5. Servir inmediatamente.

Expreso breve

Versión americana del café con leche – sustituyendo la leche por crema líquida "half-and-half" (mitad leche/mitad crema).

Rinde 1 porción

½ taza (120 ml) de crema líquida "half-and-half" (mitad crema/mitad leche)

1 cápsula de expreso iperEspresso® de illy®

1. Colocar la crema líquida en el depósito de leche. Colocar una taza grande sobre la bandeja para capuchino/café con leche/ café y otra taza debajo del tubo de vapor.
3. Ajustar el control de vapor al nivel más bajo y presionar el botón "vapor". Presione otra vez para apagar el vapor después de haber extraído la mitad de la crema.
4. Alzar la palanca para abrir la cámara de preparación, instalar una cápsula y cerrar la cámara de preparación. Presionar el botón "expreso corto" para empezar el ciclo de preparación.
5. Colocar la crema encima del café y servir inmediatamente.

Café con leche espumada

¡La manera perfecta de empezar el día!

Rinde 1 porción

1 taza (235 ml) de leche entera

1 cápsula de café iperEspresso® de illy®

1. Colocar la leche en el depósito de leche.
2. Colocar una taza grande en la bandeja para café con leche/capuchino/café con leche y colocar el tubo de vapor en la taza.
3. Alzar la palanca para abrir la cámara de preparación, instalar la cápsula y cerrar la cámara de preparación. Ajustar el control

de vapor al nivel más bajo y presionar el botón "vapor".

4. Cuando la leche esté espumada, presione el botón "café".
5. Al final del ciclo, revolver brevemente y servir inmediatamente.

Nota: si desea menos leche espumada/crema, presionar el botón "vapor" antes del final para apagar el vapor.

Para preparar un verdadero café con leche, utilizar una taza de 16 onzas (475 ml) o más, y llevar a cabo dos ciclos de vapor antes de preparar el café.

Café con leche de soya

Deliciosa alternativa sin leche.

Rinde 1 porción

½ taza (120 ml) de leche de soya

1 cápsula de expreso iperEspresso® de illy®

1. Colocar la leche en el depósito de leche. Colocar una taza grande en la bandeja para café con leche/capuchino/café con leche y colocar el tubo de vapor en la taza.
2. Alzar la palanca para abrir la cámara de preparación, instalar una cápsula y cerrar la cámara de preparación. Ajustar el control de vapor al nivel más alto y presionar el botón "café con leche".
3. Servir inmediatamente.

Café con leche con saborizante

Para esta receta, puede usar cualquier tipo de jarabe con sabor.

Rinde 1 porción

½ taza (120 ml) de leche descremada

1 cucharada de jarabe saborizante

1 cápsula de expreso iperEspresso® de illy®

1. Colocar la leche en el depósito de leche. Colocar el jarabe en una taza grande, colocar la taza en la bandeja para café con leche/capuchino/café con leche y colocar el tubo de vapor en la taza.
2. Alzar la palanca para abrir la cámara de preparación, instalar una cápsula y cerrar la cámara de preparación. Ajustar el control de vapor al nivel más alto y presionar el botón "café con leche".
3. Revolver ligeramente y servir inmediatamente.

Mocachino

¿Habrá algo mejor que un capuchino con chocolate?

Rinde 1 porción

½ taza (120 ml) de leche descremada

2 cucharadas de jarabe de chocolate

1 cápsula de expreso iperEspresso® de illy®

1 cucharadita de virutas de chocolate amargo o de cacao en polvo (para decorar)

1. Colocar la leche en el depósito de leche. Echar la mitad del jarabe de chocolate en una taza grande, colocar la taza sobre la bandeja para café con leche/capuchino/café con leche y colocar el tubo de vapor adentro de la taza.
2. Alzar la palanca para abrir la cámara de preparación, instalar una cápsula y cerrar la cámara de preparación. Ajustar el control de vapor al nivel más alto y presionar el botón "capuchino".
3. Al final del ciclo, agregar el resto del jarabe de chocolate y esparcir las virutas de chocolate o el chocolate en polvo encima.

Café Moca

Esta rica bebida es perfecta al final de una comida especial.

Rinde 1 porción

½ taza (120 ml) de leche descremada

1 cápsula de expreso iperEspresso® de illy®

1 cucharada de jarabe de chocolate

2 cucharadas de crema batida

1 cucharadita de virutas de chocolate

amargo o de cacao en polvo (para decorar)

1. Colocar la leche en el depósito de leche. Colocar una taza grande en la bandeja para café con leche/capuchino/café con leche y colocar el tubo de vapor en la taza.
2. Alzar la palanca para abrir la cámara de preparación, instalar una cápsula y cerrar la cámara de preparación. Ajustar el control de vapor al nivel más alto y presionar el botón "capuchino".
3. Al final del ciclo, agregar el jarabe de chocolate y la crema batida, y esparcir las virutas de chocolate o el chocolate en polvo encima.

Chocolate caliente

¿Por qué esperar que el clima esté frío para disfrutar esta sabrosa bebida? El chocolate caliente es perfecto en cualquier momento.

Rinde 1 porción

½ taza (120 ml) de leche entera

1½ cucharada de jarabe de chocolate

1. Colocar la leche en el depósito de leche. Colocar el jarabe en una taza grande, colocar la taza en la bandeja para café con leche/capuchino/café con leche y colocar el tubo de vapor en la taza.
2. Ajustar el control de vapor al nivel más bajo o medio y presionar el botón de vapor.
3. Presionar otra vez una vez que la taza esté llena de leche. Revolver y servir inmediatamente.

Capuchino helado

Capuchino helado en tan sólo segundos.

Rinde 1 porción

½ taza (120 ml) de leche descremada

4 cubitos de hielo

⅓ taza (80 ml) de leche entera*

1 cápsula de expreso iperEspresso® de illy®

1. Colocar la leche descremada en el depósito de leche.
2. Colocar los cubitos de hielo y la leche entera en un vaso grande y colocar el vaso en la bandeja para taza de viaje. Colocar el tubo de vapor encima del vaso.
3. Alzar la palanca para abrir la cámara de preparación, instalar una cápsula y cerrar la cámara de preparación. Ajustar el control de vapor al nivel más alto y presionar el botón "capuchino".
4. Al final del ciclo, revolver y servir inmediatamente.

*También puede usar leche descremada. Sin embargo, esta sabrosa bebida helada es aún más rica con leche entera.

Café con leche helado

Nunca más necesitará comprar esta sabrosa bebida helada.

Cantidad: aproximadamente 2½ tazas (590 ml)

½ taza (120 ml) de leche descremada

2 cápsulas de expreso "Lungo" iperEspresso® de illy®

2 cucharadas de azúcar granulada

6 cubitos de crema líquida para batir ("heavy cream")*

6 cubitos de hielo

1. Colocar la leche descremada en el depósito de leche. Colocar una taza grande en la bandeja para café con leche/capuchino/café con leche y colocar el tubo de vapor en la taza.
2. Alzar la palanca para abrir la cámara de preparación, instalar una cápsula y cerrar la cámara de preparación. Ajustar el control de vapor al nivel medio o alto y presionar el botón "expreso largo".
3. Al final del ciclo, poner otra cápsula en la cámara de preparación y presionar el botón "café con leche". Agregar el azúcar, revolver y dejar enfriar a temperatura ambiente.
4. Colocar el café, los cubitos de crema y los cubitos de hielo en la jarra de una licuadora Cuisinart®. Licuar a velocidad alta durante aproximadamente 1 minuto, hasta obtener una mezcla suave.

5. Servir inmediatamente.

Nota: Para preparar moca helado, agregar 2 cucharadas de jarabe de chocolate durante el licuado.

*Colocar la crema en bandejas de cubitos de hielo y congelar durante una noche.

Batido de café expreso

¡Espeso y delicioso!

Rinde aproximadamente 3 tazas (710 ml)

1 taza (235 ml) de café expreso, bien frío

2 tazas (475 ml) de helado de café

1. Colocar el expreso y el helado de café en la jarra de una licuadora Cuisinart®.
2. Licuar a velocidad baja durante aproximadamente 1 minuto, hasta obtener una mezcla suave.

Martini de café expreso

Delicioso cóctel bien cargado.

Rinde 3 porciones de ½ taza (120 ml)

10 cubitos de hielo

½ taza (120 ml) de vodka

½ taza (120 ml) de café expreso, helado

4 cucharadas de licor de ron-café

granos de café expreso para aderezar

1. Colocar los cubos de hielo, la vodka, el expreso y el licor en una coctelera. Agitar bien para combinar y enfriar la mezcla.
2. Echar en 3 vasos para Martini.
3. Decorar con granos de café expreso y servir inmediatamente.

Nota: para una versión más dulce, agregar un poco de jarabe de chocolate a cada vaso.

Café Coretto

Ideal después de la comida.

Rinde 1 porción

1 cápsula de expreso "Lungo" iperEspresso® de illy®

1 onza (30 g) de Sambuca

1. Colocar una taza para café expreso sobre la bandeja.
2. Alzar la palanca para abrir la cámara de preparación, instalar una cápsula y cerrar la cámara de preparación. Presionar el botón "expreso largo" . Echar Sambuca en una copa para brandy.
3. Servir el expreso y el Sambuca junto, agregando el expreso al Sambuca justo antes de tomarlo.

Granita

Postre simple y ligero.

Rinde 4 porciones

4 cápsulas de expreso "Lungo" iperEspresso® de illy®

2 cucharadas de azúcar granulada

1 taza (235 ml) de crema batida

1 cucharadita de virutas de chocolate semi-amargo o semi-dulce

1. Colocar un vaso alto de 16 onzas (475 ml) o una taza de viaje en la bandeja para / café con leche/capuchino/café o la bandeja para taza de viaje. Alzar la palanca para abrir la cámara de preparación, instalar una cápsula y cerrar la cámara de preparación. Presionar el botón "expreso largo" para llenar media taza. Repetir con las cápsulas remanentes.
2. Agregar el azúcar y revolver para disolver; echar la mezcla en un recipiente apto para congelador. Dejar enfriar a temperatura ambiente.
3. Tras enfriarse, cubrir con una película de plástico y meter al congelador. Cada hora durante 5 horas, raspar la mezcla con un tenedor para que se formen cristales.
4. Para servir, echar capas uniformes de granita y de crema batida en copas altas. Decorar con virutas de chocolate.

Affogato

Postre para dos. Prepare bolas de helado con anticipación y guárdelas en el congelador hasta el momento de usar.

Rinde 2 porciones

2 bolas de helado de vainilla

1 cápsula de expreso iperEspresso® de illy®

1. Colocar las bolas de helado en boles. Colocar una taza para café expreso sobre la repisa para café expreso. Tener lista otra taza para café expreso.
2. Alzar la palanca para abrir la cámara de preparación, instalar una cápsula y cerrar la cámara de preparación. Presionar el botón "expreso corto" .
3. Al final del ciclo, repetir. Echar cada expreso encima del helado y servir inmediatamente.

Gelato de café expreso

Para que el gelato esté aún más cargado, agregue unos granos de expreso cubiertos con chocolate al final de la congelación.

Rinde aproximadamente 8 porciones de ½ taza (120 ml)

1 taza (235 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream")

2 tazas (475 ml) de leche entera

1 taza (235 ml) de café expreso

1 taza (200 g) de azúcar granulada

2 cucharadas de maicena

1 pizca de sal marina o kosher

1 cucharada de pectina líquida

1. Colocar la crema y 1½ taza (355 ml) de la leche en una cacerola mediana. Calentar a fuego medio/medio-lento, justo hasta que empiece a hervir.
2. Colocar la leche remanente, el expreso, el azúcar, la maicena y la sal en un tazón mediano. Combinar, batiendo.
3. Cuando la mezcla de crema/leche empiece a hervir, agregar la mezcla de leche/azúcar y revolver para combinar. Seguir cociendo a fuego medio/medio-lento durante aproximadamente 15 minutos, hasta que la mezcla hierva y se vuelva espesa.
4. Retirar del fuego, agregar la pectina y revolver; colar y dejar enfriar a temperatura ambiente. Cubrir y refrigerar durante 12 horas.
5. Batir la mezcla antes de echarla en el tazón congelador. Echar la mezcla en el tazón congelador de una máquina para preparar helados Cuisinart®. Mezclar durante aproximadamente 30 minutos, hasta que se espese. Nota: el *gelato* tendrá una consistencia suave y cremosa. Si desea que sea más firme, ponerlo en un recipiente hermético y congelarlo durante aproximadamente 2 horas. Retirar del congelador 15 minutos antes de servir.

Tiramisú

Una versión simple de este postre italiana clásico.

Rinde 9 porciones

1 paquete de 8 onzas (225 g) de queso Mascarpone, a temperatura ambiente

1 taza (235 ml) de crema líquida para batir ("heavy cream")

¼ taza + 2 cucharadas (35 g) de azúcar glasé

2 cucharadas + 1 cucharadita de ron oscuro

1½ taza (355 ml) de café expreso enfriado

28 galletas Savoiardi (bizcochos de soletilla italianos crujientes)

¼ taza (30 g) de cacao amargo en polvo, para decorar

1. Colocar el queso Mascarpone en un tazón mediano y batir con una batidora de mano Cuisinart® hasta que esté ligero. Colocar la crema liquida en otro tazón y batir, agregando progresivamente el azúcar glasé, hasta obtener picos suaves. Agregar una cucharadita de ron y batir brevemente para incorporar. Incorporar suavemente la crema batida a la mezcla de queso Mascarpone, un tercio a la vez.
2. Combinar el expreso y las 2 cucharadas

de ron remanentes en un plato poco profundo. Bañar los bizcochos en la mezcla uno por uno, varios segundos por lado, y disponerlos en el fondo de un molde de 9 x 9 pulgadas (22 x 22 cm). Repetir con 13 bizcochos adicionales, cubriendo todo el fondo del molde. No debería quedar espacio entre los bizcochos.

3. Esparcir la mitad de la mezcla de queso Mascarpone uniformemente encima de los bizcochos, cubriendo toda la superficie. Bañar los bizcochos remanentes y disponerlos encima de la mezcla. Esparcir el resto de la mezcla uniformemente encima de los bizcochos. Cubrir con una película de plástico y refrigerar durante 6 horas.
4. Antes de servir, colocar el cacao en polvo en un pequeño colador de malla fina y esparcir encima del tiramisú.

Bistec de jamón en salsa de café expreso

Desayuno sureño típico, con un toque inesperado. Sírvalo con galletas saladas y gachas de maíz.

Rinde 2 porciones

1 cucharada de aceite de oliva

7 onzas (200 g) de bistec de jamón ahumado

½ taza (120 ml) de café expreso

1 cucharadita de azúcar granulada

1 cucharada (15 g) de mantequilla sin sal, refrigerada

1. Poner el aceite a calentar a fuego medio-alto, en un sartén grande. Una vez caliente, agregar el bistec de jamón. Cocer durante 5–6 minutos por lado, hasta dorarse. Reservar.
2. Echar el café en el sartén y revolver con un cucharón de madera para despegar los pedacitos pegados al fondo del sartén. Agregar el azúcar y disolver. Seguir cociendo hasta reducir la mezcla al tercio o a la mitad. Justo antes de retirar del fuego, agregar la mantequilla y revolver para incorporar. Retirar del fuego.
3. Cortar el bistec a la mitad y echar la salsa encima, o servir al lado.

Falda de res en adobo de café expreso

El café expreso es la estrella de esta marinada fácil de preparar.

Rinde 4 porciones

1 taza (235 ml) de café expreso frío

2 cucharadas de melaza

2 cucharadas de jugo de limón fresco

1 taza (235 ml) de vinagre de sidra de manzana

¼ cucharadita de pimienta negra recién molida

¼ cucharadita de hojuelas de pimiento rojo

1 libra (455 g) de bistec de falda/arrachera/entraña ("flank steak")

1 cucharadita de sal kosher

1. Combinar el expreso, la melaza, el jugo de limón, el vinagre de sidra de manzana, la pimienta y el pimiento en un tazón. Sumergir el bistec en la mezcla. Refrigerar durante 12 horas.
2. Instalar las placas "parrilla" sobre la plancha/parrilla Griddler® de Cuisinart® y precalentar en "SEAR". Justo antes de asar, retirar la carne de la marinada y sazonar con sal. Asar durante 5–6 minutos por lado para bistec poco hecho.
3. Dejar reposar durante 5 minutos antes de rebanar y servir.

GARANTÍA LIMITADA DE DOS AÑOS

Esta garantía es para los consumidores que residen en los EE.UU. solamente.
Usted es un consumidor si ha comprado su aparato Cuisinart® en una tienda, para uso personal o casero. A excepción de los estados donde la ley lo permita, esta garantía no es para los detallistas u otros comerciantes. Cuisinart garantiza este aparato contra todo defecto de materiales o fabricación durante 2 años después de la fecha de compra original, siempre que el aparato haya sido utilizado para uso doméstico y según las instrucciones.

Le aconsejamos que llene el formulario de registro disponible en **www.cuisinart.com** a fin de facilitar la verificación de la fecha de compra original. Sin embargo, registrar el producto no es necesario para recibir servicio bajo esta garantía. En ausencia del recibo de compra, el período de garantía será calculado a partir de la fecha de fabricación.

Residentes de California solamente

La ley del estado de California ofrece dos opciones bajo el período de garantía. Los residentes del estado de California pueden (A) regresar el producto defectuoso a la tienda donde lo compraron o (B) a otra tienda que venda productos Cuisinart® de este tipo. La tienda, a su opción, reparará el producto, referirá al consumidor a un centro de servicio independiente, cambiará el producto o reembolsará al consumidor el precio original del producto, menos la cantidad imputable al uso del producto por el consumidor hasta que el producto se dañó. Si estas dos opciones no satisfacen al consumidor, podrá llevar el aparato a un centro de servicio independiente, siempre que se pueda ajustar o reparar el aparato de manera económica. Cuisinart será responsable por los gastos de servicio, reparación, reemplazo o reembolso de los productos defectuosos durante el período de garantía. Los residentes de California también pueden, si lo desean, mandar el aparato defectuoso directamente a Cuisinart para que lo reparen o lo cambien. Para esto, se debe llamar a nuestro servicio posventa al 1-800-726-0190. Cuisinart será responsable por los gastos de reparación, reemplazo, manejo y envío de los productos defectuosos durante el período de garantía.

ANTES DE HACER REPARAR SU APARATO

Si este aparato presentara algún defecto de materiales o fabricación durante el período de garantía, la reparemos o reemplazaremos (a nuestra opción). Para obtener servicio bajo esta garantía, llame a nuestra línea directa gratuita al 1-800-726-0190 o regrese el aparato defectuoso a: Cuisinart, 7475 North Glen Harbor Blvd. Glendale, AZ 85307. Regrese el aparato defectuoso, junto con su recibo de compra y un cheque o giro postal de US$10.00 por gastos de manejo y envío. Los residentes de California sólo necesitan dar una prueba de compra y deben llamar al 1-800-726-0190 para recibir instrucciones de envío. Recuerde incluir su nombre, dirección y teléfono, la descripción del problema, así como cualquier información pertinente. Sentimos no poder aceptar otras formas de pago. **NOTA:** para mayor seguridad, le aconsejamos que mande su paquete por un método de entrega con seguro y seguimiento. Cuisinart no será responsable por los daños ocurridos durante el transporte o por los paquetes mandados a una dirección equivocada. Los productos perdidos y/o lastimados durante el envío no serán cubiertos bajo esta garantía.

Este aparato satisface las más altas exigencias de fabricación y ha sido diseñado para uso sobre corriente de 120V, usando accesorios y piezas de repuesto autorizados solamente. Esta garantía excluye expresamente los daños causados por accesorios, piezas o reparaciones no autorizados por Cuisinart, así como los daños causados por el uso de un convertidor de voltaje. Esta garantía no cubre el uso institucional o comercial del producto, y no es válida en caso de daños causados por mal uso, negligencia o accidente. Esta garantía excluye expresamente todos los daños incidentales o consecuentes. Algunos Estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, de modo que las limitaciones mencionadas pueden no regir para usted. Usted puede tener otros derechos que varían de un Estado a otro.

Importante: si debe llevar el aparato defectuoso a un centro de servicio no autorizado, por favor informe al personal del centro de servicio que deberían llamar al servicio posventa de Cuisinart al 1-800-726-0190 a fin de diagnosticar el problema correctamente, usar las piezas correctas para repararlo y asegurarse de que el producto esté bajo garantía.

NOTAS:

NOTAS:

NOTAS:

©2014 Cuisinart
150 Milford Road
East Windsor, NJ 08520
Impreso en China

14CE005844

IB-14/422-ESP